

R\$ 1,99

JCA
Editora

**6 bolos
passo a passo
3 idéias
exclusivas**

**Confira:
receitas
de pasta
americana,
glacê, bolo
e massa
elástica**



Especial



BOLOS DE CASAMENTO

Amiga leitora,

Fazer festa é sempre agradável, com um bolo gostoso e bem decorado, então, é muito mais divertido. Preparamos para você seis sugestões inéditas e lindas de bolos confeitados para diversos tipos de comemorações. Fáceis de fazer, serão um verdadeiro chamariz para atrair a clientela e fazer sucesso.

A confeiteira **Mônica Moraes** assina as belas ideias publicadas nesta edição. São bolos para casamentos, infantis e bebês, tudo explicado e ilustrado passo a passo.

Não deixe de ver também a galeria de ideias, com outras três opções de bolos artísticos para casamentos, além de saborosas e ótimas receitas que, claro, não poderiam faltar.

Acompanhe nossas sugestões e, com a sua imaginação, crie seus próprios bolos decorados e incremente seu orçamento.

Agora é com você! Mão à obra, bom trabalho e sucesso.

Até a próxima.



Mônica Moraes: apaixonada pela confeiteira e incentivada pela mãe, iniciou sua carreira frequentando cursos em diversos países onde morou e, assim, foi se aperfeiçoando até que em dezembro de 1994 fundou a **Celebrate**, empresa especializada em confeiteira. Durante todo este tempo, Mônica tem trabalhado com muita dedicação, visando divulgar técnicas de confeiteira de uma forma simples e prática.

Receitas

Pasta Americana

Ingredientes

- ★ 6 colheres (sopa) de água
- ★ 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- ★ 2 colheres (sopa) de gordura vegetal
- ★ 2 colheres (sopa) de glucose
- ★ 1 kg de açúcar impalpável

Modo de fazer

Dissolva a gelatina com água em bacia, acrescente a glucose e a gordura e misture bem. Coloque um pouco do açúcar em uma bacia, faça um buraco no meio do açúcar e adicione a mistura. Siga misturando e colocando o açúcar aos poucos, até a pasta ficar macia. Coloque-a em um saco plástico e guarde dentro de um pote plástico com tampa. Lave a gelatina. No dia seguinte, sove a pasta colocando um pouco mais de açúcar. Quando soltar da mão, está no ponto. Não coloque muito açúcar para não ressecar – vá adicionando em pequenas quantidades. Passe um pouco de gordura hidrogenada sobre a superfície onde vai abrir a pasta e polvilhe com açúcar impalpável. Abra a pasta com um rolo, girando sempre para que não grude na mesa.

Massa Elástica Celebrate

Ingredientes

- ★ 225 g de açúcar impalpável
- ★ 1 colher (sopa) de CMC
- ★ 3 colheres (sopa) de água morna

Modo de fazer

Misture o açúcar com o CMC, acrescente a água aos poucos e sove. Unte a massa com gordura hidrogenada e envolva em filme plástico. Guarde dentro de um pote com tampa, fora da geladeira. O ideal é que ele descansa de um dia para o outro e seja amassado em pequenas porções para que ele recupere a elasticidade.

Obs.: Se for necessário, a massa pode ser utilizada no mesmo dia.

Bolo Básico

Ingredientes

- ★ 300 g de margarina (tablete)
- ★ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ★ 4 ovos
- ★ 1 colher (café) de extrato de manteiga
- ★ 1 colher (sopa) fermento em pó
- ★ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- ★ 1 xícara (chá) de leite

Modo de fazer

Na batedeira, coloque a margarina e o açúcar, batendo em velocidade baixa. Acrescente aos poucos os ovos e o extrato. Desligue a batedeira e acrescente, alternadamente, a farinha de trigo e o leite, misturando delicadamente. Por último, acrescente o fermento. Lave para assar em duas formas untadas de 25 cm de diâmetro em forno com temperatura branda (média-baixa).

Glacê Real (para acabamentos)

Ingredientes

- ★ 1 pacote de glacê de peneirado
- ★ 3 colheres (sopa) de pó de merengue
- ★ 6 a 8 colheres (sopa) de água

Modo de fazer

Misture todos os ingredientes e bata de 5 a 8 minutos em velocidade média até que o glacê perca o brilho. Para evitar que seque, mantenha a bacia coberta por um pano úmido.

Agora você é meu

Não há como escapar, essa decoração divertida encanta a todos



Materiais

★ Bolo redondo (25 cm) recheado ★ Pasta americana chá ★ Anilinos ★ Rolo de pérolas em gota furta-cor ★ Divisor de bolos ★ Marcador de fatiados ★ 3 receitas de glaciê real ★ Saco descartável ★ Matriz pequena ★ Bicos 3, 16, 105 e Tip 060 ★ Casal de noivos 'Você é meu!'

Passo a passo



1

Com o dedo de bolo, faça as marcações para as guirlandas com o marcador de bolados.



2

Na base do bolo, utilizando o bico 105 e glacê real, faça movimentos em zigzagague.



3

Sobreponha um cordão de pétalas em gota contornando todo o bolo.



4

Com o bico 15 e glacê real, finalize sobrepondo zigzagague.



5

Faça guirlandas sobrepostas com o bico TBP 060 e glacê real.



6

Na união das guirlandas, coloque um anêso.



7

Faça corações com o bico 3 e glacê real, espalhando acima da guirlanda e na borda superior do bolo.



8

Finalize colocando o casal de noivos no centro do bolo.

Festa dos sonhos

*Todo o glamour
que a ocasião
especial merece*



Materiais

- ★ 2 bolos redondos (18 cm e 32 cm) recheados ★ Pasta americana chá ★ 2 pratos ★ 4 colunas gregas ★ 1 castel de noivas
- ★ Estacas de madeira ★ 3 receitas de glacê real ★ Sacos descartáveis ★ Mariz pequena ★ Bicos 2, 3, 21 e 104

Passo a passo



1 Prepare os bolões e mini-rosas com amêndoa. Utilize o glacê real e o bico 104 para a montagem: três pétalas para os bolões e seis pétalas para a mini-rosa.



2 Com o divisor de bolos, marque depressos pontos por toda a lateral do bolo maior.



3 Com o bico 21 e glacê real branco, faça zigzagues, aumentando a pressão no centro e respeitando as marcações feitas.



4 Entre os zigzagues, utilizando o mesmo bico, forme um ponto de interrogação.



5 Aplique três bolões na base da interrogação, entre os zigzagues.



6 Contorne as interrogações com pontinhos feitos com o bico 3 e glacê real.



7 Com o bico 2 e glacê real, faça corações por todo o bolo.



8 Sobre o bolo maior, faça marcações usando os pés de um prito do mesmo tamanho do bolo menor. Em cada marca, coloque um suporte de madeira.



9 Fixe um prito sobre os suportes com glacê real e decore com fitas por toda a borda e no centro.



10

Para o bolo superior, faça oito divisões com o divisor de bolo e preencha cada marcação com um zigzague, fixando uma mini-noiva entre eles. Faça C invertido por toda a borda superior utilizando o bico 18, continuando com pontinhos feitos com bico 2 e corações feitos com o bico 3.



11

Encaixe o bolo pronto sobre as colunas. Coloque o canal de noivas no centro e fixe mini-noivas em toda a volta.



Galeria de idéias

Aumente o leque de sugestões de bolos de casamento para sua clientela com mais essas três idéias



Hora da festa

Os bebês já estão prontos para entrar em cena. Faça a festa saboreando esse lindo bolo decorado



Passo a passo

Materiais

★ Bolo redondo (25 cm) rechado ★ Pasta americana branca ★ Marcador de bábados ★ Sacos descartáveis ★ Matriz pequena ★ 2 receitas de glacê real ★ Bicos 57 e 20 ★ Kit de cortadores de alfabeto ★ Corantes Wilton em gel nas cores amarelo-ouro, azul escuro, verde irlandês e rosa ★ 2 bebês no berço ★ Balões estrelas cores pastel



Abra a pasta americana com um rolo.



Cobre o bolo com a pasta americana.



Com o marcador de bábados, faça as marcações por toda a volta do bolo.



Corte letras de pasta americana e fixe sobre as marcações.



Com glacê real tingido em tons pastel das cores rosa, verde irlandês, amarelo-ouro e azul Royal e utilizando o bico 20, faça rosetas com movimentos circulares por toda a volta do bolo.



Com o bico 57, em posição vertical, faça movimentos em espiral empurrados por toda a volta.



Finalize colocando no centro do bolo dois bebês no berço e um feixe de balões em formato de estrela.

Feliz aniversário

Dê um colorido especial à festa com essa decoração de cachorrinhos. As crianças vão amar



Materiais

★ Bolo redondo (25 cm) recheado ★ Pasta americana branca ★ 2 receitas de pasta de goma ★ 1 receita de pasta americana branca ★ Kit de 101 contêdones ★ Kit cortadores do alfabeto ★ Bolões cores pastel ★ Velas coloridas Celebriale ★ Bicos 233 e 13 ★ Saco descartável ★ Matriz pequena ★ 1 receita de glacê real ★ Carretilha ★ Conetes Wilson em gel nas cores pele, vermelho-vermelho, amarelo-ouro, azul-escuro e verde-irlandês

Passo a passo



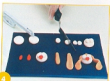
1 Faça um rolo de pasta americana laranja e fixe na parte da frente do bolo.



2 Coloque as letras grandes e pequenas formando AU AU. Fixe as grandes acima do rolo de vermelho e as pequenas pela lateral do bolo.



3 Realize com grama feita com o bico 233 e glacê tingido de verde irlandês.



4 A cabeça é uma bola maciça com carneleira. O focinho é uma bolinha cortada ao meio e fixado no centro da cabeça. O nariz é uma bolinha cor-de-rosa. Os olhos são duas bolinhas pretas colocadas acima do focinho e a língua um rolinho de pasta vermelha fixado abaixo dele. As orelhas são dois rolinhos achatados e dobrados ao meio.



5 Faça quatro cabeças e fixe nas letras maiores. Se desejar, coloque as patinhas por baixo.



6 Para o corpo faça um rolo grosso, masque com a carneleira e coloque sobre o bolo. As patas inferiores são dois rolinhos pequenos marcados e fixados na base do corpo. As patas superiores são dois rolinhos marcados com carneleira, dobrados ao meio e devem ser fixados na lateral do corpo.



7 Para o bolo, com o cortador de osso, corte a pista amarela, sobreponha o vermelho e finalize com a amarela.



8 Faça um movimento circular com o bico 13 e glacê real branco. Finalize colocando a vela no centro. Para um acabamento perfeito, se desejar, contorne todo o bolo com conetes feitos com o bico 13.



9 Para finalizar, fixe bolões de cores pastel no topo do bolo, atrás dos cachorrinhos.



10 Está pronto o bolo.

Com a taça na mão

O título é seu! Comemore com a torcida



Materiais

★ Bolo redondo (25 cm) recheado ★ Pasta americana tingida de verde irlandês ★ 3 receitas de pasta de goma ★ Kit cortadores de alfabeto ★ Saco descartável ★ Matriz pequena ★ 1 receita de glacê real ★ Faço ★ Extrato de baunilha Wilton ★ Corantes Wilton em gel nas cores pele, vermelho-vermelho, marrom e verde irlandês

Passo a passo



1

Abra a pasta com um rolo e cubra o bolo. Início o procedimento de página 58. Corte o kit de cortadores de alfabeto com a pílula E CAMPEÃO e fixe no bolo com extrato de baunilha.



2

Come o bico 11 e glacê real tingido com vermelho. Faça puls com movimentos circulares, iniciando com pouca pressão, aumentando a pressão no centro e diminuindo a pressão no final.



3

Comence a modelar o short fazendo um rolo de pasta menor, cortando as pontas e abrindo. Faça dois arcos de pasta cor-de-pele, dobre e fixe em uma das pontas do short. Os braços são dois rolinhos com uma das pontas achatadas. Corte um bico para fazer o dedão e dobre para dar movimento. O corpo é um rolo grosso que deve ser fixado sobre o short. Fixe os braços no topo.



4

Para o sapato faça um rolinho marrom, marque com o bico 3 e corte uma das pontas. Preencha com cinco bolinhas cor-de-pele e na outra ponta, fixe uma bola branca achatada para criar o meio. Fixe na perna. Inicie o rosto com uma bola com uma bolinha no centro para o nariz. Na lateral, abaixo do nariz, use o bico 12 para fazer a boca. Acima do nariz, faça dois buacos e preencha com massa preta. Contorne um olho com a caneta de tinta (canetinha vermelha e na lateral, pressione uma bolinha com uma estaca para fazer a cacha.



5

Para o cabelo, faça um rolo de massa marrom, achate e plote uma das pontas com a espátula. Fixe no topo da cabeça e dê movimento torcendo as pontas.



6

Para finalizar, achate um rolinho de pasta branca e envolva parte do corpo. Fixe a segunda frente do corpo com o apoio dos braços. Faça pequenos detalhes nas pernas com tirinhas de pasta branca.



7

Fixe o seu bolo aplicando bandeirolas de CR-101 por toda a lateral. Na frente fixe o placar feito com o kit de contadores de números. Faça gominhas com o bico 233 e glacê real verde e coloque as velas em cima. Coloque um gel azul das bolas.

E o palhaço, o que é?

Aposte nesse personagem do circo para tornar a festa muito mais engraçada



Materiais

- ★ Bolo redondo de 32 cm recheado
- ★ Pasta americana branca
- ★ Papel de arroz impresso
- ★ Palhaços sortidos
- ★ Bicos 1M e 11
- ★ Saco descartável
- ★ Saco resistente
- ★ Moriz pequena
- ★ Matriz grande
- ★ Trenzinho
- ★ Espátula
- ★ Corantes Wilton gel nas cores amarelo-ouro, laranja, azul escuro, verde irlandês e vermelho natal

Passo a passo



1

Na base do bolo, faça movimentos em C com o bico 1M e glaci real amarelo-ouro. Aplique os palhaços sobre o acabamento, deixando um espaço entre eles.



2

Recorte o papel arroz, passe o gel na parte de trás e fixe-o cuidadosamente sobre o bolo.



3

Passe gel por cima da figura para dar brilho.



4

Com glaci real tingido nas cores laranja, azul e verde e bico 11, faça balões por toda a volta do bolo.



5

Com o glaci tingido de vermelho e bico 57, faça as listras dos balões.



6

Com o bico 57 e glaci real tingido com vermelho natal, faça serpentinas por toda a lateral do bolo.



7

Finalize com um zigzag de leite com o bico 19 e glaci real tingida de azul. Fixe o trenzinho com as velas sobre ele.



8

Veja o resultado.

Confira as novidades desta edição



2

Casamento



5

Casamento dois andares



8

Bebê



10

Festa animada



12

Campeão



14

Infantil



7

Galeria de casamento

Serviço

Mônica Moraes

CELEBRATE – Produtos de Qualidade para Confeitagens e Festas

Distribuidora dos produtos Wilton no Brasil
Av. Geremário Dantas, 1052, Pechincha
– Jacarepaguá – RJ – Cep: 22743-010
Tels.: (21) 4002-2626 e (21) 3327-1510
celebrate@celebrate.com.br
www.celebrate.com.br

Culinária popular
Bolos decorados
Edição 8 • R\$ 1,99

ISSN 1808-3250



EXPEDIENTE

JCA
Diretores

José Carlos Magalhães
Gleice Magalhães

Colaborador
Antonio Pedro M. Cordeiro

Assessoria

EluCase
www.elucase.com.br

CTP e Impressão
Prol

Distribuição
Fernando Chingola S/A

Operações de Manuseio
FG PRESS

Promoção e Divulgação
Folêto Express

Produto desenvolvido pelo

ECO
www.ecoeditorial.com.br

Diretor
Ana Vasconcelos

Redação e Produção

Adriana Parale

Fotos

Fausto Roberto Bello M. Pinho

Arte e Diagramação

Rogério Soares

Tratamento de Imagens

Gilberto Teixeira

ATENDIMENTO AO LEITOR

Para enviar: Rua Dr. João Vilela, cxa. 2030 c. 55 CEP 03711-001, Morumbi – São Paulo – SP • Por e-mail: editorial@wilton.com.br

PRESTIGE O JORNALEIRO: COMPRE NAS BANCAS